

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



AFFILELLA by MVM

Via del Progresso, 14
42015 Correggio (Reggio Emilia) Italy



+39 0522 632 266



info@affilella.com



Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

Pratique et compacte, la machine Affilella s'inspire de l'affûtage des lames des rémouleurs de jadis. La machine permet à l'opérateur d'aiguiser manuellement les lames de couteaux de cuisine et de ciseaux professionnels, rapidement et en sécurité.

Elle garantit une très bonne finition, sans chauffer ou bruler la lame, puisque deux passages suffisent pour l'affuter.

Elle est constituée de deux meules hélicoïdales revêtues de CBN (Nitrure de Bore Cubique) pour l'affûtage des couteaux, d'une meule en céramique pour l'affûtage des ciseaux et d'une meule abrasive lamellaire pour le polissage du biseau des couteaux et ciseaux.

La machine Affilella convient à l'aiguisage des couteaux et ciseaux répondant à une fréquence de coupe élevée.

Les plus du produit :

- affutage silencieux
- travail à sec sans problème de surchauffe de la lame
- convient parfaitement à des structures à fort rendement

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

CHAP. 1- ÉTAPE PRÉLIMINAIRE

**CHAP. 2 - AFFÛTAGE DES COUTEAUX
DE CUISINE (ANGLE 30°)**

**CHAP. 3 - ÉBAVURAGE DES COUTEAUX
DE CUISINE**

**CHAP. 4 - AFFÛTAGE DES CISEAUX
(ANGLE 45°)**

CHAP. 5 - ÉBAVURAGE DES CISEAUX

CHAP. 6 - TEST DE COUPE

CHAP. 7 - ENTRETIEN

Affilella

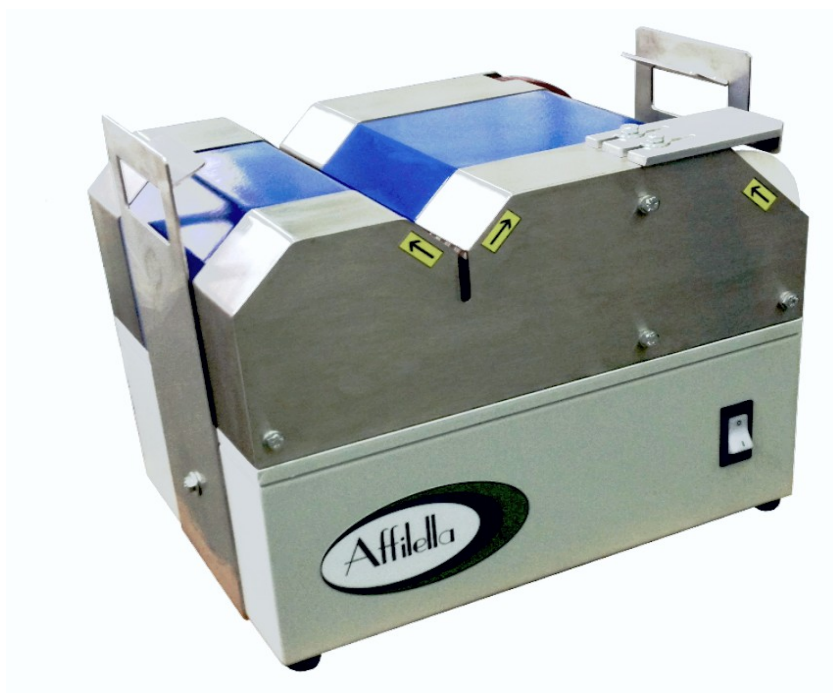
AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

CHAP. 1 **ÉTAPE PRÉLIMINAIRE**

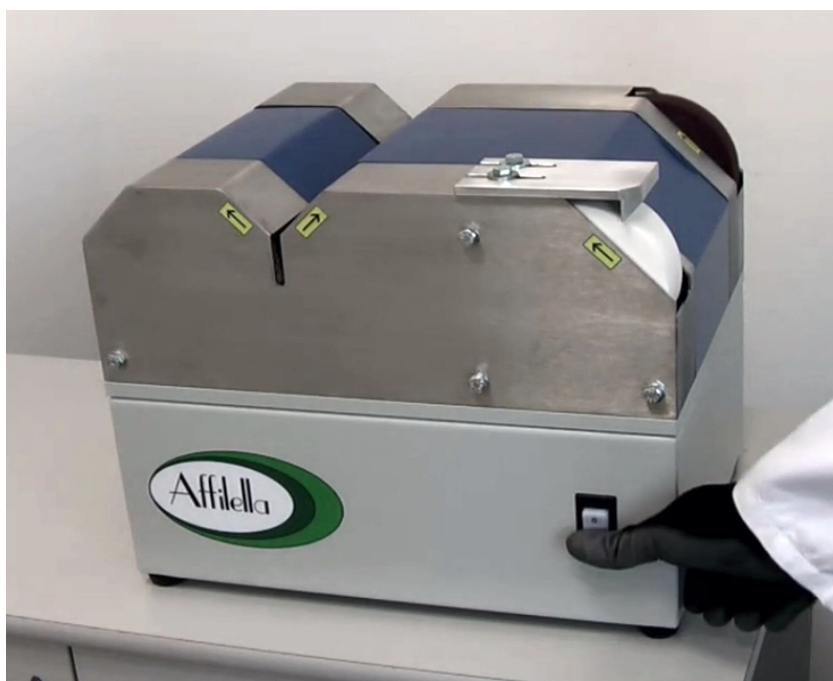
Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

Il est conseillé d'utiliser des gants de protection.



Enlever les poignées (en option) pour la manutention.



Brancher la fiche à l'alimentation électrique et appuyer sur l'interrupteur de mise en marche.

ATTENTION : La mise en marche de la machine commande la rotation simultanée de toutes les meules.

CHAP. 2

AFFÛTAGE DES COUTEAUX DE CUISINE (ANGLE 30°)

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Introduire le couteau par le haut jusqu'au contact avec les meules, puis faire glisser le couteau 2 ou 3 fois maximum sur les meules, et enfin, extraire la lame par l'avant de la machine.



Pour les couteaux à pointe arrondie, effectuer l'affûtage de la lame en suivant manuellement la géométrie du tranchant lors de l'extraction du couteau de la machine.

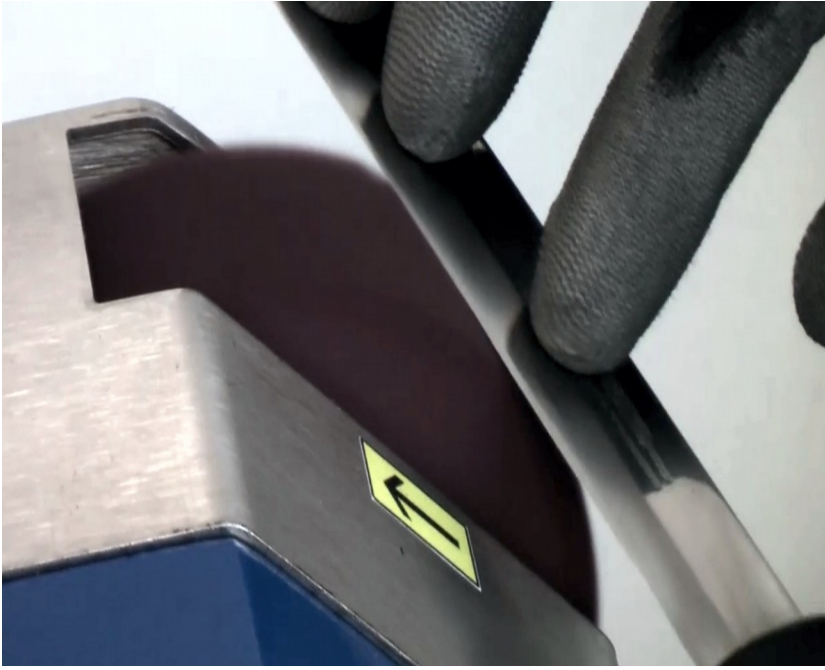
REMARQUE : L'angle d'affûtage en biseau symétrique est d'environ 30°.

CHAP. 3

ÉBAVURAGE DES COUTEAUX DE CUISINE

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Passer le tranchant
affûté 2 ou 3 fois
maximum pour chaque
côté de la lame sur la
meule en tissu pour
effectuer l'égavurage.



ATTENTION : La
lame du couteau
doit toujours être
tournée vers le
haut.

CHAP. 4

AFFÛTAGE DES CISEAUX (ANGLE 45 °)

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Poser chaque lame des ciseaux contre la cale de référence inclinée à 45° jusqu'au contact avec la meule, puis faire glisser chaque lame 1 ou 2 fois maximum sur la meule.

CHAP. 5

ÉBAVURAGE DES CISEAUX

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Passer chaque
tranchant des ciseaux 1
à 2 fois maximum sur la
meule en tissu afin
d'effectuer l'ébavurage

ATTENTION: La lame
des ciseaux doit
toujours être tournée
vers le haut.

CHAP. 6

TEST DE COUPE

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

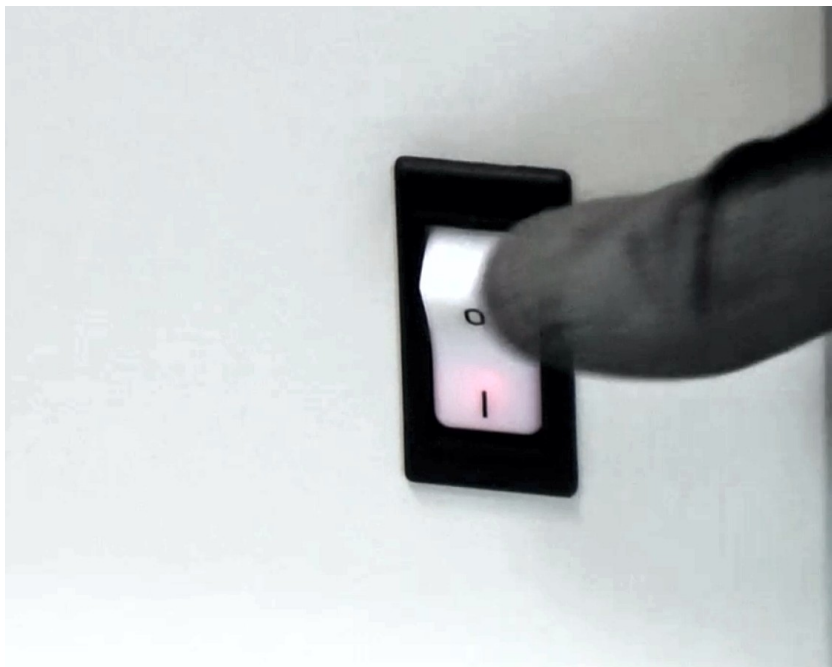


Sur tissu



Sur papier

CHAP. 7 ENTRETIEN



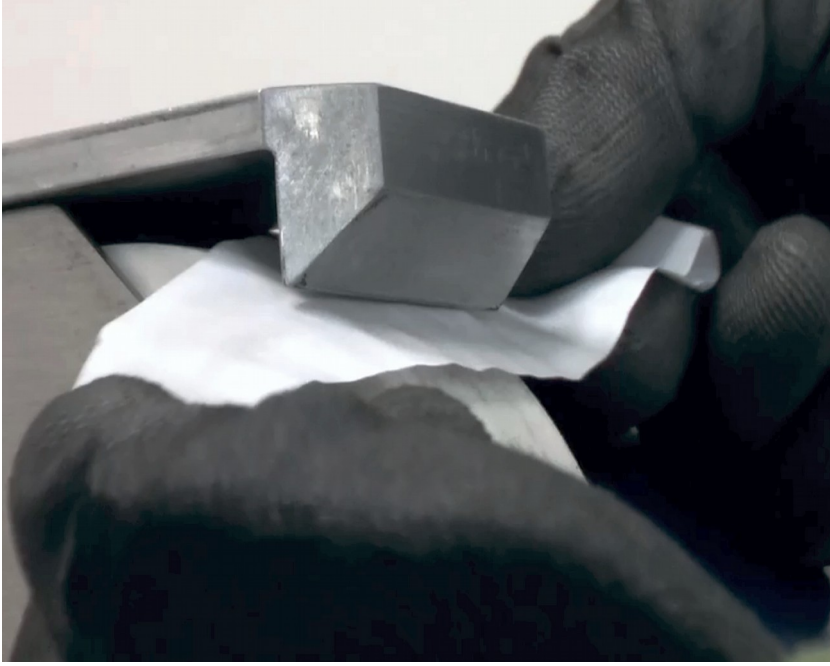
IMPORTANT : Éteindre la machine avant d'effectuer toute opération d'entretien.



Lorsque la meule d'affûtage des ciseaux se consume, il est nécessaire de régler la cale de référence servant d'appui à la lame afin de la rapprocher de celle-ci. Pour cela, dévisser les 2 vis, régler manuellement sa position, puis serrer de nouveau.

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



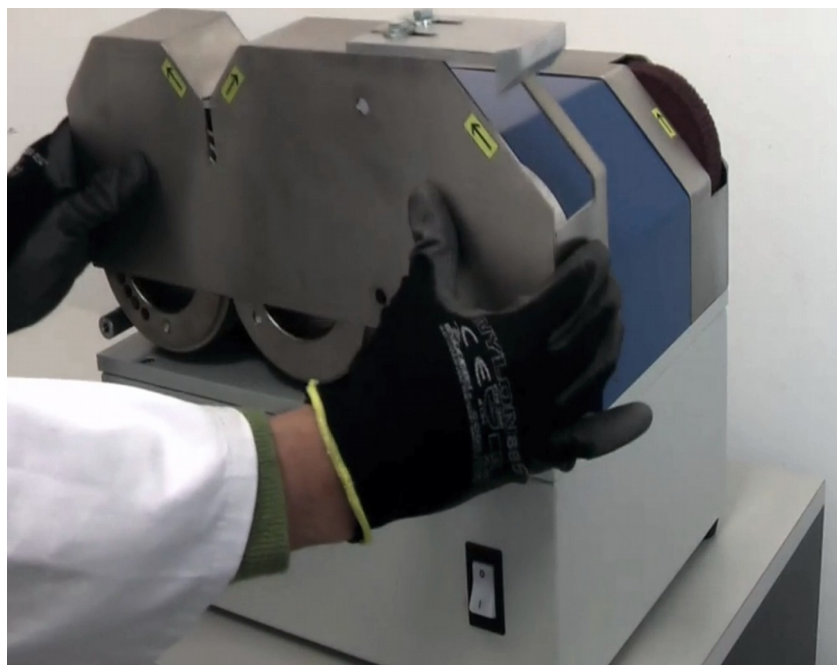
ATTENTION : La cale de référence de la lame et la meule ne doivent pas entrer en contact.



Dévisser les 4 vis du carter de protection des meules avant.

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX



Extraire le carter de protection vers le haut et accéder aux meules d'affûtage pour procéder à leur remplacement.



Après avoir remplacé les meules, remettre le carter de protection dans sa position originale, par le haut, et resserrer les 4 vis.

ATTENTION : Ne pas utiliser la machine si le carter de protection n'est pas correctement installé, car il y a un risque de blessure grave pour l'utilisateur.

Affilella

AFFÛTEUSE PROFESSIONNELLE POUR
COUTEAUX DE CUISINE ET CISEAUX

www.affilella.fr



AFFILELLA by MVM

Via del Progresso, 14
42015 Correggio (Reggio Emilia) Italy



+39 0522 632 266



info@affilella.com

